



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ BAKLAVA (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gram un
500 gram süt
6 kaşık nişasta
2 yumurta
750 gram şeker
250 tereyağı
Şerbet için:
3 bardak su
750 toz şeker

Un, bir adet yumurta, süt ile baklava hamuru yapılır.

Ayrıca üç bardak süt, üç kaşık nişasta ve bir çay bardağı şeker ile koyu bir muhallebi pişirilir, soğuyunca iki yumurta akı ve bir adet sarısı ilave edilir.

Baklava hamurundan ince yufkalar açılır, arası yağlanır.

iki adet yufka şeritler halinde kesilir, birer kaşık muhallebi koyarak muska şeklinde sarılır, tepsi bu şekilde dizilir, üzeri yağlanır.

Fırında pişirilir, soğuk şerbet dökülür.

